

MOUSSE DE CHOCOLATE À FATIA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

300g de chocolate em tablete
200g de manteiga
8 ovos
200g de açúcar
7 folhas de gelatina
1 chávena de chá de leite
Amêndoa picada para polvilhar

PREPARAÇÃO

Coloque as folhas de gelatina em água fria para demolhar durante 3 minutos.

Num tachinho, coloque o leite a aquecer.

Num outro tacho coloque a manteiga e o chocolate partido em pedaços a derreter em banho-maria, mexa de vez em quando.

Esprema as folhas de gelatina e junte-as ao leite, mexa bem para dissolver a gelatina e apague o lume.

Depois do chocolate derretido, apague o lume.

Coloque o açúcar numa tigela grande.

Parta os ovos e separe as gemas das claras. Junte as gemas com o açúcar e as claras à parte para bater em castelo.

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.

Enquanto bate, junte o chocolate aos poucos.

Depois do chocolate começar a descolar da tigela, junte a gelatina e bata mais um pouco.

Bata as claras em castelo e junte-as ao chocolate.

Passe a forma por água fria para ser mais fácil desenformar e coloque a mousse na forma.

Leve a mousse ao frigorífico durante 6 horas.

Depois de solidificada passe com uma faca à volta da forma.

Coloque a forma em água quente durante poucos segundos e vire sobre o prato.

Polvilhe a mousse com amêndoa picada.

Custo: 4.32 € ; Custo por pessoa: 0.36 €

<http://www.saborintenso.com/f23/mousse-chocolate-fatia-137/>

www.saborIntenso.com